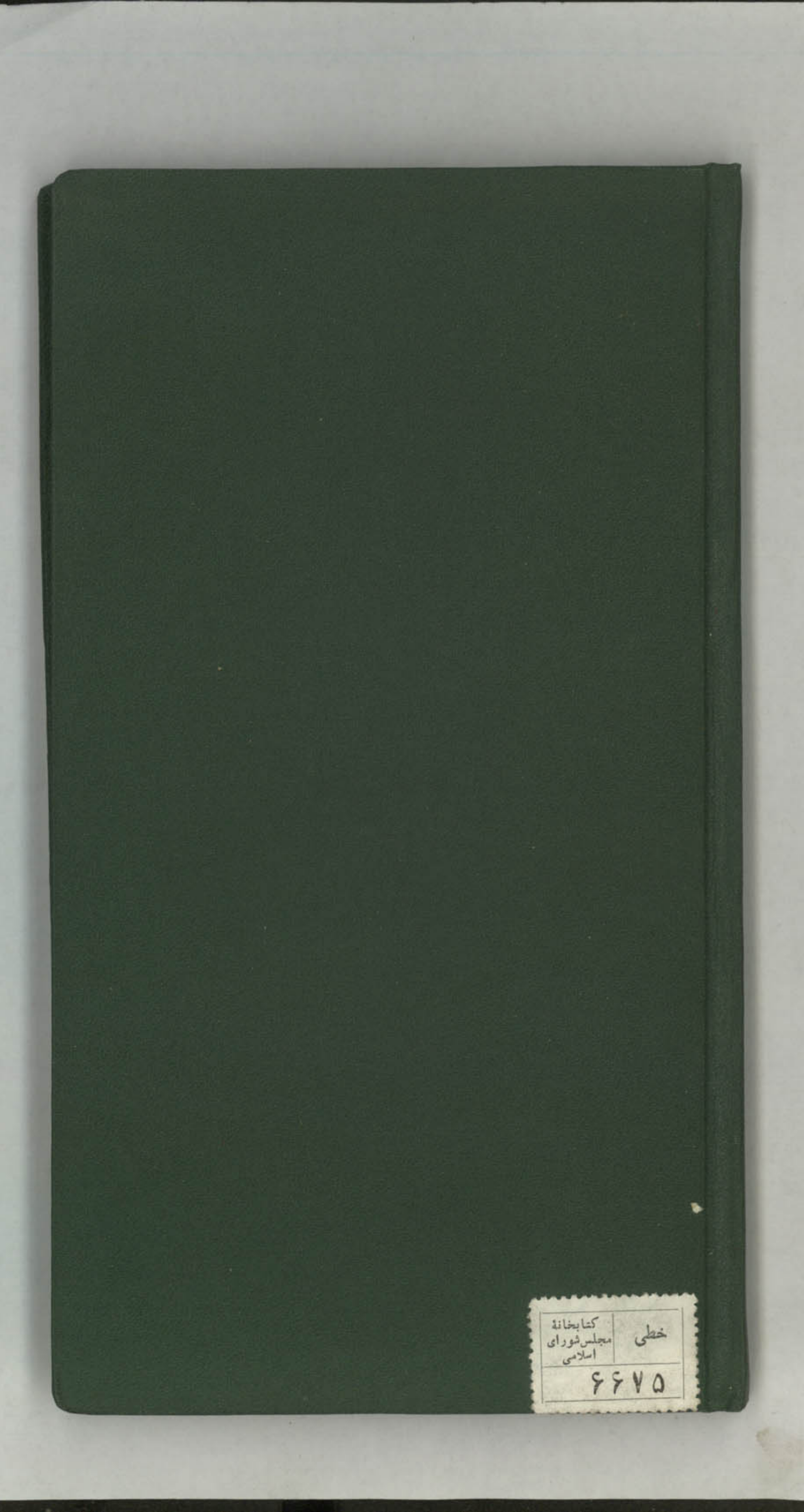
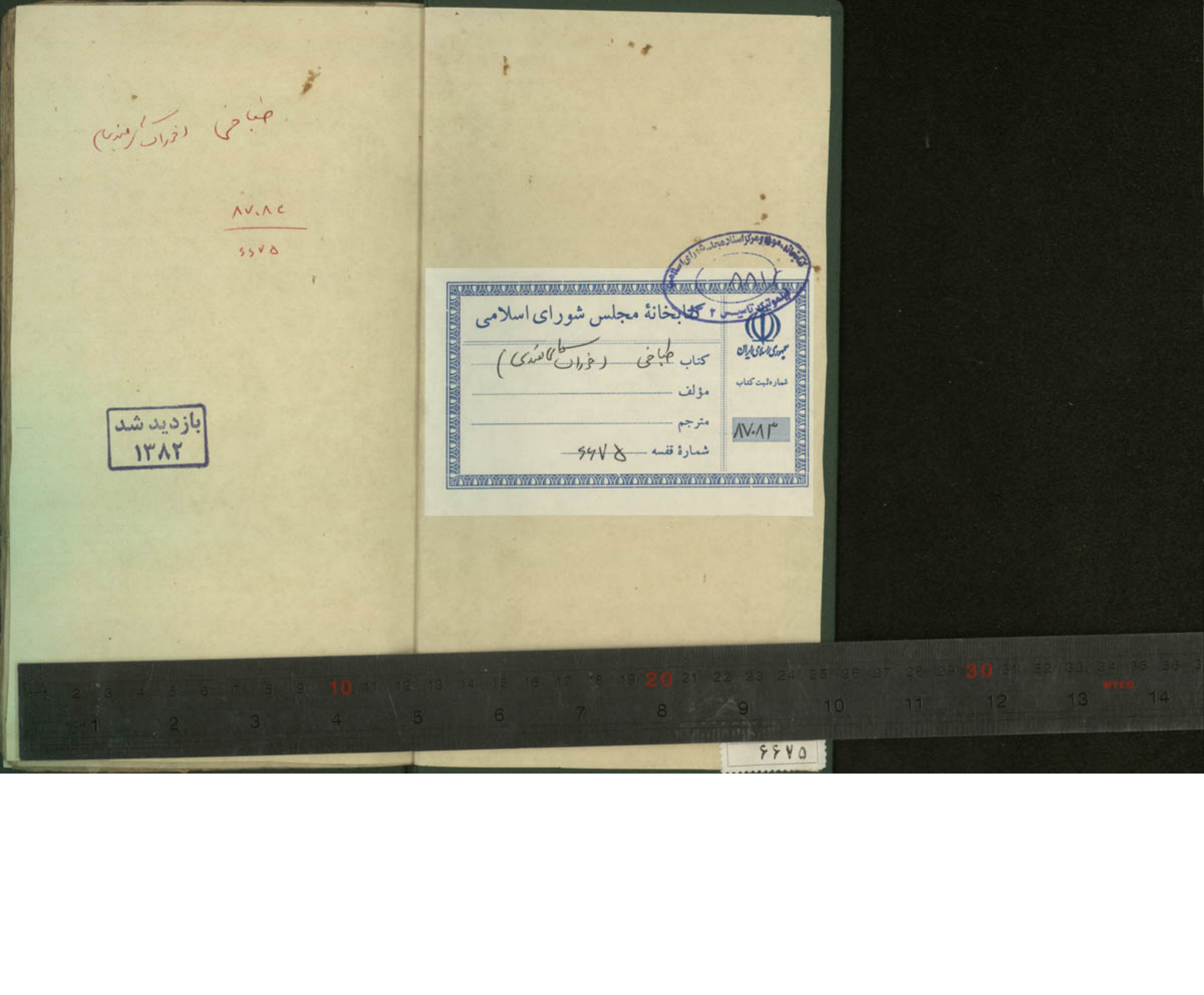


کتابخانهٔ
مجلس شورای
اسلامی
خطی
۶۶۷۵


طباخی (خوراک و شیرینی)
۸۷۰۸۳
۶۶۷۵
بازدید شد
۱۳۸۲
کتابخانهٔ مجلس شورای اسلامی
کتاب طباخی (خوراک و شیرینی)
مؤلف
مترجم
شمارهٔ قفسه ۶۶۷۵
جمهوری اسلامی ایران
شماره ثبت کتاب
۸۷۰۸۳
۶۶۷۵

بسم الله الرحمن الرحیم

نان باقرخانی

میده روغن زرد شیر نمک خمیر در هوای گرم در میده مایهٔ نمک

آمیخته مایه و شیر نرم تر کرده بعد از ساعتی میده را بکرد منت داده باید خمیر نرم مایه

خشک در خمیر کرده بمالند که باز مانده اندک سخت شود در پارچه پیچیده یک گهری

دم دهد لکیده بهوا کرده در روغن اندوخته ... بار یک از یا برده لکیده ... مقدار

جابجا ساخته در ... نا به تنور در هوای آتش تخت کنند در ... تخت فواره شیر و ... را

... داده چون ربع ماند عمل نمایند

نان شیرمال

میده شیر روغن زرد نمک مایهٔ خمیر در کرا میده را داده ... آمیخته

در میده انداخته از شیر گرم خمیر نرم کنند و چار گهری در پارچه پیچیده ... داده در جای

گرم دارد و چون خمیر دم شود همه روغن گرم بعد از آب داده چون خمیر ... بر

... دارند ... بالای ... در ماهی تابه ... بپزد ... در

تخته فواره شیر دهد

نان بادام

مغز بادام نبات سفیدی بیضه میده

نیم پاو نیم پاو نیم دام بقدر ...

بادام را مقشر کرده میده ... نبات را ... بادام اندوخته بر آتش نهد

و از کفچه لت کند چون لته شود سفیدی بیضه ... در ... بادام آمیخته ...

چون پخته شود بر کاغذ نان باریک نموده بطرز پان خطائی در خوان بپزند و بالای

آتش لگنت و نهد **نان منی** آرد گندم روغن زرد جغرات جلبه دارچینی ادرک شیر نمک

در آرد روغن داده نمک و شیر دم داده بعده جغرات و آب ادرک و دارچینی

کوفته داده از دست ساز دکرایند آمد چار گهری دم دهند بعده میده پخته از

پیش خمیر کرده چپاتی نموده در باهی توبه باد زاه نان بپزد نرم شود **نان ورقی**

میده روغن جوبه پز میده را خمیر نموده بطرز سموسه ورقی از جلبی پوری نموده

نان پز روغن و جوبه بطرز سموسه داده سموسه کرده باز از جلبی نان ساخته چپاتی هر نانه اندازد

وازکارد سوراخ ها بر نان میداده از بالا روغن اندرخته بدهند تا که پخته شود

نان جوار که نرم شود آرد جوار از آب خمیر کرده در هندی گلی از کلپس داده

بر و نهاده یک بخار آتش داده از دست خمیر کرده نان بپزد نرم شود **نان میده پخته**

دال ماش شسته آرد گندم روغن زرد جغرات جلبه دارچینی قرنفل الاچی

ادرک پیاز خلفل نمک دال ماش را آب داده بر آتش بگذارد نموده در

در روغن بریان کرده بعده اب دروی کرده بر آتش نهند و دال مذکور در پاتیله

بسته از ورک سرپوش در روی کجه آو بزان کنند که بخار آب بدال برسد چون دال نرم شود

بر نان پهند جغرات و مصالح آمیخته باز در پارچه بسته از کوک سرپوش آویخته بخار نمایند

والله اعلم

۲

و لک هدار زند و آرد خمیر نموده بیره کرده در میان بیره مرافق دال شوده داده از جلبی ساخته

بر توه اندر خشته از آتش نرم بپزد و از کارد سوراخ داده باشند و روغن قدری قدری میداده باشند

تا وقتی که پخته شود و اگر بجای آتش ملایم کنند میشود **نان ورقی باب سیوم قسم**

میده روغن مغز پسته جوبه موفق ساخته نمک میده را بیره ساخته و از جلبی

چپاتی نموده سانه بطرز سموسه چپاتی بمالد و پسته نیره بر بپزد و بالای آن چپاتی دیگر بنهند باز ساخته

مالیده پسته بریزد و همین طرز ورق بر ورق دهد و بر همه ورق جلبی کنند که در تقابه

شود نان را در باهی تابه نهند و روغن اندازد و طبق دیگر را بالای آن سرپوش کنند و بالای

آن آتش لگنت داده بطرز نان خطائی بپزد **نان خورمائی**

میده روغن خرما گلاب نمک شیر و میده همه روغن داده از دست بمالد

باز از آب و شیر اندک نمک داده خمیر سخت کنند بعده از میده مذکور بیره یکدام سیر خرما

بیره ها راست کنند بطرز مقدار نان روغن خالص و خرما را از گلاب بخاند و در اندرون قدری خرما

سائیده داده در طبق نموده بطرز نان چپاتی در بر طبق بند کرده بپزند اگر چپاتی بجای طبق

لیست چپاتی گرفته در اندک روغن آمیخته بر آتش نهند و لت کرده چه پوری نموده بطرز نان خورمائی بپزند

نان خورمائی میشود **ساختن خمیر** میده جغرات نمک سونف سائیده میده را

از آب سیم خمیر کنند و یک گهری منتظر نموده در پارچه بسته دارچینی چیده باشند تا که هندانه ها و مراد گرم

آب

از سرد خمیر کنند نان سبزه و قسم

اقسام آش — آش کشنیز

گوشت روغن زرد میده ماش کشنیز نخود کابلی چغندر شلغم زردک زعفران
دارچینی قرنفل الاچی فلفل پیاز ادرک کشنیز نمک لیمون شکر پیاز روغن
بریان کرده گوشت را بکهار داده و از چیزهای بالا [illegible] کشنیز [illegible] دو پاره نموده آب
شوربا انداز و نخود و چغندر و شلغم و زردک [illegible] بعد از آن [illegible] میده که خمیر [illegible] کشنیز
از سینه در شوربا انداخته پالک و کشنیز سبز داده [illegible] مصالح آمیخته در کاسه کنند شکر و لیمون
داغ چاشنی نموده و زعفران [illegible] انداز و جوش [illegible] داده که همه مخلوط [illegible] پخته شود

آش باوردی

گوشت روغن زرد میده دال نخود گوشت دیگر را دو پاره [illegible] مصالح [illegible] نموده نگاه دارد
جغرات دارچینی قرنفل الاچی زعفران ادرک پیاز کشنیز نمک فلفل میده
گوشت دیگر را قیمه کرده در روغن پیاز دو پاره نموده دال نخود جوش داده و با مصالح
دیگر در قیمه انداخته و [illegible] داده میده خمیر از [illegible] ساخته پارچه های چهار گوشه
بوجه در دو دو پاره قیمه نموده سموسه ساخته در روغن بریان نموده باز در آب جوش داده
از آب جدا نموده در لنگری کرده در جغرات [illegible] آمیخته از قرنفل در روغن بکهار داده
بالای آش انداز و از بالای دو پاره انداز و زعفران سوده برکند و اگر چاشنی
داری دو پاره گوشت را [illegible] نگاه دارد و [illegible] پخته در لنگری نموده چاشنی
بجای جغرات انداز و شکر لیمون و از بالا قلیه انداز و [illegible] آش بدار [illegible]

آش لنگره

آش لنگره

گوشت جغرات میده روغن زرد دارچینی قرنفل الاچی زعفران
فلفل ادرک پیاز کشنیز نمک سیر خشک گوشت دو پاره نموده [illegible] مصالح نموده میده را
خمیر کرده آش [illegible] در آب و نمک جوش دهد جغرات را ملیده [illegible] آمیخته از پارچه
از پارچه گذرانیده بکهار داده در کاسه نموده آش از آب برآورده در جغرات بیندازد
و از بالا دو پاره ریخته زعفران سوده برکند

آش لنگره

گوشت روغن زرد میده دارچینی قرنفل الاچی زعفران شکر لیمون پیاز
ادرک فلفل چغندر شلغم زردک ساگ شوه پالک نمک کشنیز از گوشت و
چغندر و زردک و شلغم قلیه شوربا دار نموده شوربا از پارچه گذرانیده از قرنفل و روغن
بکهار داده و سبزی [illegible] جوش داده و میده خمیر نموده آش ساخته در آب گرم و نمک
جوش دهد در لنگری کرده و از بالا قلیه انداز و چاشنی [illegible] نموده پیاز و زعفران
سوده بالا ریزد

آش لنگره چاشنی دار

گوشت روغن جغرات شیر برنج نخود کابلی
دارچینی الاچی [illegible] پیاز ادرک کشنیز نمک زردک ساگ پالک
ساگ شوه گوشت را پارچه پارچه [illegible] باد [illegible] روغن دو پاره بریان نموده بکهار داده آب نخود
داده گداز نموده شوربا از پارچه گذرانیده بکهار داده [illegible] کشنیز و برنج
[illegible] در شیر و جغرات آمیخته از پارچه گذرانیده در گوشت انداز و قرنفل

[illegible]

و دار چینی درست اندازد و الاچی را سوده اندازد و چینی نمک رش خورد بریده

اندازد و بالای این سبزها اندازد و بادام بریان نموده سوده اندازد و طیار می‌شود

آش نخودی کوفته [illegible] آن از نسخه خواهد رسید قلیه [illegible]

گوشت روغن نخود [illegible] پیاز خام دارچینی قرنفل الاچی فلفل [illegible]

[illegible] زیره ماهی را [illegible] پارچه [illegible]

کشمش زعفران [illegible] ادرک [illegible] نمک گوشت را با [illegible] نموده [illegible]

و در پاتیله گداز کرده چنین آب موافق ماند گوشت از شوربه جدا نموده شوربا را از پارچه

گذرانیده نصف [illegible] کرده از [illegible] و سوراخ کرده در آب جوش

داده در شیره [illegible] نموده [illegible] برآورده نگاه دارد نصف [illegible]

در آب جوش داده [illegible] از پارچه گذرانیده موافق آب

چاشنی در شیره [illegible] و یک جوش دهد بعد از آن در قلیه اندازد و جوش

دهد چنین شوربا موافق ماند [illegible] شیرین اندازد و یک جوش دیگر دهد

بعد از آن مصالح و لیمو و زعفران اندازد و برآورد

آش نخود کوفته

و دار چینی درست اندازد و الاچی را سوده اندازد و چینی نمک رش خورد بریده اندازد

و بالای این سبزها اندازد و بادام بریان نموده سوده اندازد و طیار می‌شود

گوشت روغن دارچینی قرنفل الاچی زعفران سفیده مرغ فلفل ادرک [illegible] بادام

[illegible] لیمو نمک گوشت خام گشنیز [illegible]

گوشت را پارچه [illegible] نموده در روغن [illegible] بریان کرده [illegible] دهند و [illegible]

داده [illegible] گذرانیده از قرنفل و روغن [illegible]

[illegible] گوشت را قیمه نموده [illegible] سفید نموده [illegible] و سفیده بیضه مرغ

در قیمه [illegible] مصالح داده [illegible] گلوله [illegible] و در روغن بریان نمایند در نصف چاشنی

[illegible] آن گلوله‌ها را پرورده کنند و برآورده شوربه در قلیه اندازند و یک جوش

دهند بعد از آن گشنیز و بادام [illegible] شده [illegible] مصالح سوده اندازند

[illegible] جوش دیگر دهند [illegible] شیره [illegible] نموده [illegible]

شود از دیگ برآورده [illegible]

[illegible] گوشت [illegible] مصالح

[illegible]

[illegible] بر آتش گذارد و دم دهد

قلیه چاشنی

شکر قند
قلیه چاشنی

گوشت روغن شکر لیمون شکر قند دارچینی قرنفل الاچی ادرک

پیاز گشنیز زعفران نمک گوشت را در نیم روغن بریان مذکور و پیاز بکمار داده

آب و نمک و گشنیز داده و پیازه کرده بقدر گداز شدن آب داده چون گداز

شود شکر قند را پارچها نموده و در روغن بریان نموده از نوک کارد سوراخها کرده

در دو پیازه انداخته ته و بالا نموده بعد از آن جوش خوردن چاشنی انداز و فیلکه شکر قند

در چاشنی گداز شود مصالح سوده و زعفران در آب حل نموده و قدری مشک بدم دهد

قلیه کشنیزی

گوشت روغن زرد بیضه مرغ دارچینی قرنفل الاچی مغز زعفران

پیاز ادرک چغندر شلغم زردک ساگ پالک گشنیز دال مونگ مغز نمک

گوشت را در روغن و پیاز بکمار داده آب و نمک و گشنیز داده ته و بالا نموده باز آب

موافق چغندر و دال مونگ ساخته گداز نموده گوشت و چغندر را از شوربا جدا نموده

شوربه از پارچه کنده ریزه گوشت و شوربه باز از قرنفل بکمار داده جوش دهد تا آب

لته شود پلو مصالح و زعفران داده و ساگ را در روغن و پیاز دو پیازه در پای تابه پهن کنند

بالای بیضه مرغ نهاده بر آتش اگر نخته لالک مصالح داده بر دغ بدلند کاسه کرده بالا سرپوش

گذارد بوی که با بیضه مرغ در پای تابه پخته شده است **قلیه نخود کوفته**

گوشت روغن زرد دارچینی قرنفل الاچی بادام فلفل گشنیز جغرات پیاز ادرک

نمک گوشت را با دال مونگ نموده در روغن و پیاز بکمار داده آب موافق گداز شدن انداز

چون لعاب موافق باشد گوشت را جدا نموده شوربا را از پارچه کنده انداخته قرنفل و دارچینی

بکمار داده اول بادام انداز و پس از آن پلو برنج مصالح سوده انداز و باز گوشت

دیگر مثل نخود علوفه نموده در روغن و پیاز بکمار داده نخود قدری انداخته و

نگذارد که چون اندک لعاب باشد بر گیرد و اگر چاشنی دار خواهد در قلیه زعفران

داده اندک چاشنی جدا کرده نخود را انداز و بهمین طرز نمک آب گشنیز و نخود را در آمیزد

و اگر نخودی چهار رنگ کنند سرخ و سبز و زرد و سفید قلیه در پای پلو شود **قلیه پلو دمی**

گوشت روغن زرد دارچینی الاچی قرنفل بادام زعفران جغرات فلفل پیاز ادرک

گشنیز میده نمک گوشت با دال نموده در روغن و پیاز بکمار داده گشنیز داده

ته و بالا کرده گداز نموده بعد از آن گوشت را جدا ساخته و شوربا را از پارچه کنده

از قرنفل بکمار داده بادام رو دوام سوده و برنج پلو نموده مصالح انداز و زعفران

در دم باز گوشت دیگر را پارچه کلان تراشیده در روغن و پیاز بکمار داده

آب انداخته گداز کرده باز میده از آن گوشت و سفیده بیضه مرغ و مصالح آمیخته شهد نموده

پارچه ها را از آن میده طیار کرده مطلا کنند و در روغن بریان کرده گشنیز و لعاب

کرده جغرات انداخته اندک لعاب بادام و پارچه ها مطلا در آن لعاب انداخته به قرنفل

همه روغن یکبار داده چون لعاب خشک شود از کفگیر غوان نموده داخل ... زد
از دیگ بالا بر نموده در کاسه کشند و تلاوه را بالای این بگذارد و اگر نمک آب کنند چاره
تلاوه نمی‌شود **قلیه غوره** گوشت روغن زرد بادام دارچینی قرنفل الایچی
فلفل پیاز ادرک ملائی نمک گوشت با وانیه نموده بدستور یکبار داده
ته دیگ بالا نموده و برنج و گشنیز سوده انداز د و دارچینی و قرنفل درست انداز د چون
گداز شود غوره را از پارچه بگذرانیده از قرنفل یکبار داده باز گوشت و غوره
را یکی کرده لعاب گیرند و ملائی و ادرک مصالح یکی کرده انداز د و اگر آب کم کنند چاره
نمی‌شود لعاب کم انگاه بدارد **قلیه کندن** گوشت روغن دارچینی قرنفل الایچی مغز بادام
قلفت بیضه مرغ پیاز ادرک گشنیز نمک با گوشت با قیمه نموده یکدام ... و
ادرک ... در ... از ... کاردبارک کوفته بالائی بیضه مرغ که جوشانیده باشند طلا نموده
در روغن بریان کرده و سه پاو گوشت دیگر را با دوائی تر اشنیده دو پاره نموده غوره را
از پارچه گذرانیده از قرنفل و روغن یکبار داده بیضه مرغ انداخته گوشت داده
در روغن بریان کرده لعاب نموده و از برنج ... گرفته مصالح سوده با هم انداز د
اگر نمک آب کنند چاره کنند ... شود و اگر چاشنی دار خواهد در پاو چاشنی چغندر ...
در قلیه انداز د چون چاشنی قلیه درست شود بعد از آن در ... لعاب چاشنی شکر انداز د ...

قلیه آرد گوشت روغن بیضه

قلیه سه آوی گوشت روغن بیضه دارچینی قرنفل الایچی فلفل زعفران غوره مانی
کشمش بادام مغز پسته مغز پیاز ادرک گشنیز نمک گوشت را با دوائی
نموده در روغن و پیاز یکبار داده دو پیاز کرده چهارم حصه دو پاره جدا کنند
و گوشت پاره را آب داده گداز نموده دیگر بار از پارچه گذرانیده از قرنفل
یکبار داده لطف میوه را در آب نرم نموده در قلیه انداز د چون گوشت خوب پخته
و زعفران و مصالح سوده انداز د و اگر چاشنی دار خواهد پیش از میوه چاشنی
دهد و لطف میوه و مصالح سائیده بر چهار پاره و هم سفیدی بیضه مرغ جا
نموده بالای مشتی ریکه در طبق ته لبته روغن داده بر آتش گذارند و تک تک
آب دهند چون پخته شود قلیه را در کاسه کشند و کشش و زرگانه گوشت را
بالای قلیه گذارند و اگر چاشنی دار خواهند دو حصه چاشنی را در قلیه دهند
یک حصه را شش ریکه دهند شکر و لیمون **قلیه ماهی**
ماهی روغن دارچینی قرنفل الایچی فلفل سیر پیاز ادرک زرد چوب
آرد نخود ... سونف نمک ریزه ماهی را پارچه پارچه نموده از آرد نخود
بشویند بعده ... و نمک مالند و ... گدری ... آرد نخود

جغرات باز لشویند و از برگ لیمون کرنه سبز آنکه درخل کرده لشویند و بعد
در آب بادیان و زیره شسته نمک و مصالح سوده بمالد و در روغن قرنفل یکبار دهد
باز اندک داغ داده دو پیازه کرده بارنج ده شوربا دار کنند و قطع که طیار شود
در پیاز و سیر در روغن بریان نموده همراه پلو برنج شده انداز د و مصالح دهد
اگر چاشنی دار خواهد بعد از آن یکبار چاشنی که از پارچه گداز شود انداز د
چون پارچه ها در چاشنی پخته شود مصالح دهد و سیر انداز د شکر لیمون

قلیه دو پیازه لعاب دار کوفته گوشت روغن زرد دارچینی قرنفل الاچی
زعفران پیاز ادرک گشنیز نمک گوشت را داغ نموده در روغن و پیاز
یکبار داده کدام از نخود یا دال گوشت را قیمه نموده در روغن و پیاز یکبار داده و سیر
دو پیازه کرده باز یکدام گوشت نیم خام و نیم دام چربی با پیاز و ادرک ...
یکدام قیمه آمیخته گولها بسته در روغن بریان نموده در دو پیازه انداز د حب کوفته
در شوربا گداز شود و لعاب موافق باشد مصالح داده زعفران آمیخته برگیرد و شوربا
زیاده بکار که در حساب قلیه است و اگر شوربا کم باشد دو پیازه است

قلیه خاصه زعفرانی گوشت روغن دارچینی قرنفل الاچی زعفران
پیاز ادرک لهسن شکر لیمون نمک گوشت را با داغ نموده پیاز و
ادرک و نمک و آب داده پخته کنند و شکر و لیمون را و از شوربه بجای شیره
نموده نگاهدارد و از آنکه شوربه گوشت سر از قرنفل و روغن یکبار داده پلو
و برنج مصالح سوده و زعفران آمیخته انداز د و قدری گرم نموده برگیرد و
اگر آب کم کند دو پیازه میشود **قلیه ماهی و کبابه** ماهی کسیلم پخته روغن زرد
دارچینی قرنفل فلفل زعفران کشمش بادام گشنیز سیاه زیره لیمون ادرک
جغرات شکر نمک کنجد آرد نخود سونف زیره نمک ... را با جهار گوشه کنند و از
آرد نخود و جغرات لشویند بعده نمک و نمک مالیده ... در شسته باز آرد نخود و
جغرات لشویند و بادیان و زیره سوده لشویند نمک و مصالح مالیده در روغن بریان
نموده از قرنفل داغ در روغن یکبار دهد و پارچهای نیم پخته ماهی را بریان
نموده انداز د و میوه چاشنی دهد و کشمش داده مصالح و زعفران دهد و اگر مکنی
خواهد پارچهای بریان را یکبار دهد گشنیز را آلوده کرده انداز د وقت طیار شود
بادام و برنج لوزی شده و جغرات انداز د بعده مصالح و زعفران دهد و برگیرد

قلیه بادنجان گوشت روغن دارچینی قرنفل الاچی زعفران بخرف بادام
کشمش پسته فلفل بیضه مرغ پیاز شلغم کشنیز نخود بریان لیمون نمک
یک گوشت را باداے نموده در روغن و پیاز یکبار داده نیم تار گوشت را از ان
قیمه کنند نیم پخت و نیم خام نموده مصالح و آرد نخود و سفیدی بیضه مرغ داده سوده از
شلغم و یک لیمون ناگ کرده از دست پوری نموده میوه را از آب نرم کرده در
شکم پوری داده سوزن باریکی ساز و آن رگ از بخار آب کم پخت نموده
در روغن بریان کرده در نصف چاشنی پرورده در قلیه انداز در دیگ جوش دهد
چون شیره آن باریک گداز شود لعاب بادام و برنج مصالح و زعفران دهد اگر آب کم کند در بیان نهد
هم شود قلیه سمبوسه گوشت روغن برگ تنبول دارچینی قرنفل الاچی بادام
فلفل بیضه مرغ پیاز ادرک کشنیز نخود بریان گوشت را باداے نموده بدستور
در روغن و پیاز دو پیازه را یکبار دهد و قلیه را گداز کرده شوربا را از چه
از قرنفل و روغن یکبار داده با گوشت بجوشش داده بادام در روغن بریان ساخته
و برنج با هم سوده لعاب نموده انداز و دو نیم تار گوشت را قیمه نموده نیم پخت کرده
پیاز و ادرک مصالح بر سنگ سوده ادرک روغن آمیخته آرد نخود بریان و سفیدی
بیضه مرغ داده در طبق باریک پوری خته نان وار نموده بالای او یکسان نهد

و برابر او یکسان

و برابر او یکسان بگذارد و باز بر همان دو تنگ قیمه بهمین قسم دوازده ته کنند از
هر چهار طرف درست نموده اندک از بخار آب پخته از کارد و تیغه طرفه تراشیده و یکطرف
تراشیده ها در قفها جدا نگاه دارد و در روغن بریان کنند بالای و دور آن در قلیه
سوراخ بریان شده نهاده بگوشش دهد چون در لعاب گداز شود مصالح و اگر
چاشنی در قلیه کرده انداز و از یک حصه سموسه را پرورده در قلیه کرده جوش
دهد بعده مصالح دهد اگر شوربا کم کند دو پیازه شود شکر لیمون قلیه باداے
گوشت روغن جغرات دارچینی قرنفل الاچی فلفل پیاز ادرک کشنیز
نمک گوشت را باداے نموده در روغن و پیاز یکبار داده آب و نمک انداخته
شوربا تمام نموده و آب موافق داده ادرک انداخته گداز نموده چون گداز شود شوربا
از پارچه گذرانیده و از قرنفل و روغن یکبار داده به گوشت جوشش داده جغرات و
بادام داده مصالح انداز چون طیار شود برآرد بکار برد قلیه ماهی روهو
ماهی روهو روغن زرد آرد نخود دارچینی قرنفل الاچی کشنیز پیاز ادرک
زعفران جغرات نمک کشمش بادام ماهی را صاف نموده از کل لت کرده
مقدار انگشت در آب گرم ذوب کرده چند کل لت سرخ شود بیرون آورده
کل لب دور کرده گوشت ماهی را از خار جدا کرده آرد نخود و گوشت ماهی را

همه مصالح را ... نموده با جزو ولت ... نموده در دیگچه اندک آب کرده و بالای
آن کاه فرش کنند گوشت ماهی را بصورت پارچه‌ها درست نموده کاه مذکور
نهاده آتش دهند چون پارچه‌ها پخته شود از قرنفل روغن بگهار داده لعاب سیر انداخته
چون طیار شود لعاب بادام و از برنج پلو و جغرات مصالح و زعفران و پیاز اگر چاشنی
دار خواهند لیمو بگهار داده نموده در چاشنی انداخته بجوش داده مصالح و زعفران دم دهند
شکر و لیمون **قلیه خربزه از خام دو پیازه و دو پیازه خربزه**
خام قواز کدو گوشت خربزه خام روغن الاچی دارچینی قرنفل فلفل جغرات
زعفران پیاز ادرک نمک گوشت را قیمه نموده در روغن و پیاز بگهار داده
آب و نمک و گشنیز داده ته و بالا کرده آب موافق کوفته نند چون گداز شود خربزه
را پارچه کرده نمک و آب ادرک در روغن و جغرات داده چهار گهری نگاه دارند
چون دو پیازه طیار شود در خربزه بیندازند و زعفران داده دم دهند
تا که آب جغرات خشک شود مصالح داده برگیرد **دو پیازه نرگسی**
گوشت روغن دارچینی قرنفل الاچی فلفل ادرک گشنیز نمک بیضه مرغ پیاز مالک
گوشت را پارچه نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار نموده
آب نمک و گشنیز داده ته و بالا نموده گداز نموده خشک کرده مصالح و زعفران [illegible]

اندازد

اندازد و در کاسه کرده رساک در روغن بریان کرده در طبق [illegible]
بیضه نهاده بر آتش نهند چون پخته شود اندک مصالح سوده اندازد و در
طبق نرگسی کرده دو پیازه بالا نهند **دو پیازه شیرازی**
گوشت روغن بیضه مرغ زعفران دارچینی قرنفل الاچی فلفل خوبانی
کشمش بادام گشنیز پخته پیاز ادرک نمک گوشت را پارچه نموده
در روغن و پیاز بگهار کرده گشنیز و نمک [illegible] انداخته ته و بالا نموده دو پیازه
کرده آب موافق داده گداز نموده چون طیار شود اندک آب داده بیضه
خام در رو اندازد و بر آتش نرم نگاه دارد تا که پخته شود مصالح دهند و زعفران
داده برگیرند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تیار بند نموده بیش از مصالح دهند
شکر و لیمون **دو پیازه قلیه پوتنا** قلیه پوتی روغن [illegible] پیاز دارچینی
قرنفل الاچی فلفل ادرک نمک گشنیز [illegible] زیره آرد نخود قلیه پوتی را
از قیمه لیمون و از آب زیره و آرد نخود لیشوند و زیره و ریزه نموده که
بسیار باریک باشد مثل [illegible] پیاز را حلقه حلقه تراشیده و اندک پیاز را و سیر را در
روغن بریان نموده و از روغن جدا سازند و در روغن زرد [illegible]
بریان نموده قلیه پوتی را [illegible] داده مثل دو پیازه کنند گشنیز و نمک [illegible] انداخته

آب داده گداز کنند چون تیار شود پیاز که حلقه حلقه تراشیده اند اندازد و لهسن
سائیده و مصالح سوده اندازد **دوپیازهٔ کله لعاب دار نخود**
کله گوسفند روغن دارچینی قرنفل الاچی فلفل پیاز ادرک گشنیز [illegible]
لهسن پیاز و لهسن و روغن بریان نموده از روغن جدا کرده در زرد
چوبه را در روغن بریان کرده گوشت را یکبار داده ته و بالا نموده چندان آب
خشک شود آب موافق گداز داده گداز نمایند بعده پیاز و لهسن بریان شده
را اندازد چون تیار شود پلیو برنج و مصالح اندازد چنانکه لعاب پخته شود بر گرد
کله خاصه کله بزغاله یا دو تا روغن زرد دارچینی الاچی فلفل مغز بادام [illegible]
آب جات ادرک لهسن گشنیز بادیان نمک کله صاف نموده در آب گرم
اندازد و بادیان را آرد کرده ادرک پیاز و از برنج پلیو شسته گشنیز را
سائیده و لهسن انداخته طرز پختن گداز کنند بی نمک بعده شوربه را از پارچه
گذرانیده در روغن از قرنفل یکبار داده پارچه دارچینی انداخته نمک داده گوشت
ده لهسن را حلقه حلقه تراشیده در روغن بریان کرده نگاه دارد و پلیو برنج
داده کله را از لهسن یکبار دهد و مصالح و پلیو داده بگوشت دهد و لهسن داده
دیگر اندازد و بعده پخته شدن جوش برد **شوربه نخود و آب با مرغ**

جوزه مرغ

جوزهٔ مرغ روغن نخود کابلی دارچینی قرنفل الاچی فلفل پیاز ادرک
قطعه
گشنیز نمک جوزهٔ مرغ صاف شسته ادا درسته بماند در روغن داده و نخود شسته
را اندازد گشنیز داده دوپیازه کرده آب موافق شوربه انداخته بگذارد
چون پخته شد نگاه دارد در شوربه گشنیز داده دوپیازه کنند و دو
دام نخود کابلی داده در هم آمیخته بجوشش دیگر دهد و مصالح اندازد و از
قرنفل و [illegible] باره روغن یکبار دهد **دوپیازه هفت قسم بورانی زردک**
گوشت روغن زردک [illegible] دارچینی الاچی قرنفل پیاز ادرک فلفل
گشنیز نمک برنج شسته گوشت را [illegible] تراشیده [illegible] کرده
گداز نموده دوپیازه نموده [illegible] گوشت را [illegible] پخته [illegible]
و زردک را [illegible] پاک کرده جوشش داده و مصالح یکدام [illegible]
[illegible] کرده در روغن بریان کرده در دوپیازه اندازد و مصالح سوده اندازد
چون تیار شود در لنگری کرده [illegible] پلیو برنج و لهسن داده از قرنفل و
روغن یکبار داده برابر پیازه اندازد [illegible] نموده [illegible] همین قسم اند
بادنجان و [illegible] و هر قسم خواهد بکنند **ساختن ماهی که خام بخاب شود**
ماهی [illegible] ماهی صاف نموده [illegible] از [illegible]

شدن بادنجان چاشنی اندازد وقتی که چاشنی خشک شود مصالح دهد
و لیمو و یا شکر یا لیمون **بادنجان راجپوتی** بادنجان روغن زرد
دارچینی قرنفل فلفل زعفران پیاز ادرک شکر نمک بادنجان را چار پاره
نمک داده نگاه دارد و پیاز در روغن بریان کرده نصف مصالح شوده
ادرک قیمه کرده در بادنجان پر کند و بالای بادنجان رشته سجد از
قرنفل و روغن بگهار دهد و لیمون و اندک آب ادرک در جوش نزدیک
بجوش بیند چاشنی کرده اندازد وقتیکه چاشنی خشک شود زعفران و باقی مصالح
داده برگیرد **زمین کند** زمین کند روغن زرد اله ملیده الایچی دارچینی
قرنفل الایچی فلفل [illegible] پیاز نمک چلدی را در روغن بریان کند و
حلوه پیاز بر شید [illegible] در آن بریان کند و زمین کند را بگهار دهد بالا
نموده برگیرد بعده آب و نمک و اله و چلدی بسته و پارچه پاره کرده
زمین کند و اله در آب مالیده آهن همه مخلوط کرده بر آن مالیده اندازد
و بجوش بگذارد و جوش دهد چون پخته شود و آب اندک بماند بر آتش دم
کند مادامی نگاه دارد که سرد شود و من دیگچه وا نکند
خربوزه خام و شکر کند چهارم حصه این روغن و شکر و لیمون
دارچینی زعفران

دارچینی و زعفران و قرنفل و الایچی برابر دو ماشه صاف کرده در روغن بگهار
کند و قدری آب داده و لهسن داده بگهار کند کند قدری چغرات برای
مزه بدهد چون به پختگی آمد مصالح داده و بگهار نموده برگیرد و پیاز ملیده
نمک **ساگ چولائی و میتی و سوا و پالک و مرچ برج** چهارم حصه ساگ
روغن دارچینی الایچی قرنفل ماشه برابر پیاز یا و ادرک یکدام لهسن یکدام
لهسن یکدام ساگ را بجوش نموده آب او کشند دور چنانچه رسم است منهو
ساگ علیحده باز در روغن پیاز و غیره بگهار دهد و بعضی بالائش ریزد
و بر آن مصالح اندازد چون پخته شود برگیرد **گل کچنار** گل کچنار روغن
دارچینی الایچی قرنفل فلفل چغرات اسپاز ادرک زعفران
نمک گل را اول در آب جوش داده برآورده نمک و چغرات و [illegible]
ادرک و پیاز مالیده و گهری دم کند بعد پیاز در روغن بریان
کند گل را در اندک [illegible] و بالا نموده آب موافق کدام داده کدار کند
چون خشک شود مصالح داده و محال کرده برآرد **اقسام [illegible] از بادنجان**
قسم کراتی بادنجان [illegible] روغن زرد [illegible] دارچینی قرنفل الایچی
هر یک [illegible] ماشه چغرات و پیاز و هر یک [illegible] و فلفل یک [illegible] ادرک و نمک

هر یک یکدرم بادنجان را جوش داده الک کنند پیاز را در روغن بریان کرده
بگهار کنند چون آب خشک شود پیاز مذکور و جغرات انداز و چون تیار شود
سوده انداز و دمگار دهد اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز
چاشنی داده بعده خشک شدن مصالح دهد از تری وا رکند و خیار را
بادنجان قسم مغلیه بادنجان روغن زله جغرات کشمش زرشک دارچینی
الاچی قرنفل فلفل ادرک پیاز نمک بادنجان را بریان نموده صاف کرده
لت کنند نگاه دارد و با روغن و پیاز بریان نموده صاف کرده لت نماید و نمک آمیخته
نگاه دارد و بعد از آن بادنجان را بگهار دهد و کشمش و زرشک انداز و بعد از آن
بریان کرده را اندر جغرات ته و بالا ساز و بعده جغرات انداز و بعد تیار شدن
دیگر مصالح اندر جغرات برکرده دمگار دهد بهترینه گوشت گوشت
روغن دارچینی الاچی قرنفل فلفل ادرک پیاز جغرات کشنیز
نمک شکر شیره لیمون گوشت را پارچه نموده از سینه کارد کوفته
باریک نماید و عرق ادرک و نمک داده چار گهری دهد بعده جغرات

آمیخته در روغن و پیاز بریان کرده گوشت را بگهار دهد کشنیز اندر جغرات ته و بالا
نموده برای گداز شدن قدری آب انداز و چون گداز شود لت نماید که درم
شود که لته نماند بعد از آن قیمه پیاز در روغن بریان کرده مصالح مذکور از
دیگدان گرفته دمگار دهد اگر نمکین نگاه دارد آب لیمون دهد و اگر چاشنی
دار کنند چاشنی شکر و لیمون درست کرده بیش از مصالح انداز و بعد
از آن مصالح داده دمگار دهد بهترینه گوشت ماهی گوشت ماهی ادرک
دارچینی الاچی قرنفل ادرک فلفل پیاز کشنیز نمک گوشت ماهی
را پارچه کرده از لته کارد باریک کوفته عرق ادرک و نمک داده چار
گهری نگاه دارد و کشنیز آمیخته بعده در برگ کیله دو پیچ پیچیده در دیگ
گرم کنند بعد از چار گهری برآورده کوفته نگاه دارد پیاز در روغن
بریان کرده با گوشت مذکور یکجا کرده ته و بالا نموده مصالح دهد
و از دیگدان گرفته دمگار بدهد بهترینه شیرازی بادنجان
روغن بیضه مرغ جغرات کشمش پنیر دارچینی الاچی قرنفل از هر یک
دو ماشه فلفل زعفران ماشه چهار پیاز ادرک دام نمک دام بادنجان
را در آب جوش داده کوفته نمک داده نگاه دارد و پیاز در روغن بریان

کرده برنگ بادام نصف پیاز جلا کرده بادنجان را در روغن و پیاز
بتخ بانده و بگهار داده آب ادرک انداز و جغرات از پارچه گذرانیده
و کشمش انداخته بر آتش گذارد چون پخته شود بیضه مرغ ها را در آب جوش
داده قیمه کنند پنیر را قیمه کرده بریان در روغن کرده باهم مخلوط کرده
و بگهار دهد و در بادنجان بیامیزد و زعفران و مصالح انداخته برگیرد و
بگهار دهد اگر چاشنی دار کنند چاشنی و کشمش و شیر برنج و شکر و
لیمون **بهترینه گوشت و مسمی** گوشت روغن نمو دارچینی الایچی قرنفل فلفل
جغرات آب پیاز ادرک گشنیز نمک اندک در روغن و پیاز کرده
گوشت و پیاز کرده یکبار بگهار دهد آب و نمک و گشنیز انداخته ته و بالا کنند موافق
گداز آب دهد چون گداز شود و آب خشک گردد گوشت تیار شود از سنگ
بسایند و قیمه ادرک بیامیزد و در روغن باقی بریان پیاز کرده از روغن
جدا کنند گوشت را در روغن بگهار دهد بعده پیاز مذکور در جغرات
آمیخته در گوشت اندازد چون تیار شود مصالح دهد و بگهار دهد و اگر
چاشنی دار خواهد بعده از انداختن جغرات چاشنی اندازد و هرگاه
چاشنی خشک شود مصالح داده بگهار دهد شکر آب لیمون

اقسام زیربریان زیربریان بهتر ہے برنج اول روغن

بشر دارچینی الایچی قرنفل زعفران جغرات پیاز میده نمک نخود سبز
بشر را پارچه پارچه نموده از میده طلاس [illegible] در روغن بریان کرده بعده الایچی
و جغرات و زعفران بسایند بر [illegible] پنیر بالد و در دیگ چند کفچه آتش
بنهد و بالای آن پارچه ها را بسته حلقه ادرک و اندک روغن و دارچینی و قرنفل
برته دهد و برنج را نیم جوش نموده برته پنیر و مصالح اندازد و اگر برنج در جوش
سخت مانده باشد دو چمچه آب دهد قدری برنج زعفرانی نماید و بالای برنج نخود زرد
بنهد دال نخود سبز در گوشه دیگ بنهد و از بالا روغن گرم اندازد و دهن دیگ
از آرد بند کنند برای آتش بر سر پوش و چهار طرف برابر داده بعد از دو گهری
از دیگدان پائین کنند و اخلا بدم دهد **زیربریان نور محلی** گوشت برنج
دارچینی الایچی قرنفل زعفران ادرک جغرات نمک گشنیز زیره نخود سبز
گر نمونه باشد زرنگ گوشت را پارچه کرده نمک و آب ادرک مالیده یک گهری
نگاه دارد بعده یک گهری جغرات مالیده یک گهری نگاه دارند و در یک دام روغن
و پیاز بریان کرده مع جغرات یکبار دهد آب گشنیز انداخته گداز کنند چون آب
خشک شود ته و بالای گوشت دارچینی قرنفل و الایچی زیره بریزد و برنج را
نیم جوش نموده برته گوشت اندازد و قدری برنج را از زعفران زرد کنند

در دیگ گوشت برنج ریزد و در دیگ گوشت زرشک و دال سبز نخود بگذارد و از بالا روغن
گرم کرده دهد و بالای برنج یکته آرد بنهد و از آرد سرپوش دیگچه بند کند تا دو گهری
هوای آتش داده همه دو و کند بر سرپوش هر چهار طرف آتش برابر داده بالای
سرپوش سنگ بنهد و دو گهری دم دهد اگر برنج زعفرانی بکند جز بریان کو بند

زیربریان روبه گوشت برنج روغن دارچینی الایچی قرنفل زعفران
چغرات پیاز ادرک گشنیز نمک زیره گوشت را پارچه کرده نمک داده
و ادرک و گشنیز داده مالیده دو گهری دم دهد بعده الایچی و زعفران سوده
با چغرات مالیده در دیگچه زیره بریزد و گوشت را ته بسته قرنفل و
دارچینی اندازد و نیم روغن بر ته اندازد و بالای گوشت نیم برنج از آب
و نمک نیم پخته اندازد و نیم لای آب اندر خشته روغن باقی از ته بالا دم
دهن دیگچه از آرد بند نموده آتش دو هیزم کند و ته بالای سرپوش
آتش بنهد وقتیکه روغن بر آواز سخت آید هیزم دور نموده سه
گهری دم دهد و از دیگدان برگیرد

زیربریان چغراتی
گوشت برنج روغن چغرات چکه دارچینی الایچی قرنفل زعفران
پیاز سفید ادرک زیره گشنیز نمک فلفل گوشت را نمک و آب

ادرک مالیده

ادرک مالیده چهار گهری نگاه دارد و نیم ته زیره و دارچینی بنهد و الایچی
و زعفران سوده در یک آثار چغرات و گشنیز در گوشت مالیده در دیگچه
ته بسته قرنفل بریزد و قدری روغن اندازد و برنج از آب و نمک نیم پخته نیم
آثار چغرات باقی مانده در برنج آمیخته بر ته گوشت بنهد و از آرد دهن دیگچه
بند نموده در زیر دیگچه آتش یک هیزم کنند چون آب چغرات خشک شود
و روغن آواز کند اندک آتش جلد کند باز آتش دور نموده چهار گهری
دم دهد بعده دهن دیگچه وا نموده روغن داغ باز دهن دیگ بند کند
از آرد سرپوش سخت کند هر چهار طرف هوای آتش برابر دهند چار
گهری بدارند بعده از دیگدان برگیرند

زیربریان خراسانی
گوشت روغن زرد و دارچینی برنج الایچی قرنفل زعفران چغرات
پیاز ادرک گشنیز نمک فلفل زیره بگوشت آب ادرک و پیاز و نمک مالیده
از کارد سوراخ کرده و نگاه دارد بعده الایچی و زعفران سوده قرنفل
در چغرات آمیخته در گوشت مالیده در دیگ زیره داده گوشت را ته بسته
دارچینی و قرنفل بر ته اندر خشته نیم روغن اندازد بعده نیم جوش نموده بر ته
گوشت اندازد و اندک آب بس همه برنج داده روغن اندازد و بالای برنج

بگذارد و دهن دیگ را از آرد بند کند آتش موافق کند و بر سرپوش

آتش دهد چون خشک شود روغن آواز کند آتش در زیر کم نموده چهار گهری

دم بدهد و برگیرد **زیرباجی** ماهی برنج روغن زرد قرنفل — **بریان**

الاچی دارچینی زعفران پیاز ادرک کشنیز جوزات فلفل کنجد بادیان

زیره آرد نخود نمک ماهی را صاف نموده از آب بشوید بعد دو گهری در نصف

جغرات بشوید باز با بادیان و زیره بشوید باز از نمک بدو بشوید بعد آن

از آرد نخود بعد دو گهری در نصف جغرات گرده بشوید و نمک و آب ادرک

و کشنیز بمالد بعد دو گهری قدری جغرات که در دست بند و الاچی

سائیده و کماشته زعفران سوده بمالد و زیره دیگ کفگیر داده پارچه

ماهی های بران نهند و قرنفل و دارچینی درست انداز و برنج نیم جوش

کوبیده انداز و روغن دهد و در یک گوشه قدری برنج زعفرانی

کرده بگذارد و بالای برنج تکیه آرد دهد و دهن دیگ از آرد بند کند

و بر سرپوش آتش گذارد و آتش نرم از زیر کند دو گهری دم دهد و

برگیرد **بریانی از قسم زیربریان بنیه نورجهانی ماهی**

ماهی برنج روغن زرد دارچینی الاچی قرنفل پیاز ادرک زعفران — ۲ دام ۲ دام

نمک [illegible] کنجد بادیان زیره آرد نخود ماهی را پارچه نموده از آب بشوید و بعد

دو گهری در نصف جغرات نگاه دارد و باز بشوید بعد نمک و آب ادرک و پیاز

و [illegible] بمالد بشوید و ماهی قسم مصالح داده در روغن بریان کند بعده

جغرات باقی مانده و الاچی و زعفران سوده پارچه ماهی ها بمالد کفگیر در ته

دیگ بالای آن پارچه ها نهاده مصالح درست انداخته و برنج نیم جوش [illegible]

زعفران برنج کرده یک سو گذاشته از بالا روغن دهد و به دستور

دهن بسته بپزد و آتش به دستور زیربریان کند و بپزد **اقسام**

پلاو ماهی پلاو از قسم اولا ماهی برنج روغن زرد نخود گوشت [illegible] آب جوش

قرنفل الاچی [illegible] ادرک [illegible] کشنیز جغرات نمک [illegible]

آرد نخود نمک ماهی را [illegible]

از آن مصالح [illegible] در روغن [illegible]

گوشت [illegible] از قرنفل و روغن [illegible]

و در ته کفگیر داده [illegible] مصالح درست و حلقه ادرک

[illegible] برنج را نیم جوش کرده بالای

ماهی داده قدری ازان ان آبجوش مران باشند و دم دهند بعد ازان
روغن داغ کرده بنداری واگر بجای آبجوش گوشت وال نخود بجدام جوش
داده اندازند بهتر میشود اگر چاشنی دار خواهند شکر آب لیمون گشنیز
زرشک بادام چاشنی تیار کرده پارچهای ماهی را که بریان کرده باشند
در نصف چاشنی بر آتش گذارند چون چاشنی در گیرد ماهی خشک کرده
نصف چاشنی را با نخود های آبجوش مخلوط نموده و برنج را برورده بالای دیگ
که در ته دیگ نشسته باشند دم دهند بهتر آنست که ماهی را علیحده در شیره
چاشنی بپرورند که چاشنی را جذب کند و باقی چاشنی در برنج انداخته آبجوش
گوشت داده دم کنند و در لنگری برآرند و ماهی را نیز در لنگری مخلوط
نمایند و لعاب بادام بالعاب گوشت نیز بدهند و مصالح هم بعد ازان میوه را در
روغن بریان کرده بالاش بریزند و اینهم که در نصف لعاب کرده بسیار
جوشش داده غلیظ کرده باشند لیکن ماهی را در ان انداخته همه لعاب
بالای برنج پلاو کرده در لنگری پر بگذارند **دم پخت پولاو قیمه**
مرغ گوشت حلوان روغن زرد برنج قرنفل الاچی فلفل دارچینی قطعه
زعفران جغرات پیاز ادرک نمک کشنیز کشمش گوشت را قیمه نموده

در روغن و پیاز گهار داده بدستور دو پیازه با مصالح نموده جهت کوکش
در شکم مرغ پر نموده از رشته دوخته جغرات زعفران مالیده در روغن زرد
بریان کرده تاکه گداز نخود روغن که با نمک اندازد و برنج را در ان آبجوش نیم
پارچه قرنفل و دارچینی انداخته در دیگ اندازند و دم کنند روغن و ادویه در لنگری
کنند مرغ را بالا گذارند **ترکیب پلاو** گوشت برنج روغن زرد دارچینی
قرنفل الاچی فلفل پیاز ادرک نخود سبز کشنیز بیضه بالائی زردک
نمک زیره سفید گوشت را پارچه کرده یخنی بدستور نموده نور باز پارچه گداز یخنی
از قرنفل و روغن بگهار داده برنج نیم جوش نموده در تنور باگداز نموده در دیگ
زیره ریخته ته گوشت بسته مصالح داده بالا برنج انداخته با کفگیر هوای آتش داده دم
کنند و از بالا روغن و پیاز ساگ را در روغن و نمک و آب دو پیازه قدری نگاه دارند
در طبق ته بسته بیضها را بر ته ساگ گذاشته و نرگس بندد و طبق بر آتش نهد
چون بیضه پخته شود اندک مصالح شود و نمک بالائی بیضه بزند چون بر آرند گور در
لنگری کشند ترکیب بالا گذارند **نارنج پلاو و لعبی کمنولا اگر کمنولا نباشد نارنگی خورد و کلان تیه**
گوشت برنج روغن زرد شکر نارنگی
کمنولا خورد دارچینی کشنیز زیره جغرات لیمون نمک قرنفل

الاچی ... برادرک لیمو نارنگی کنولا صاف نموده و مغز او را
برآورده بحکمت که نارنگی سلامت ماند تهی نموده و از نوک کارد سوراخها
کرده در جغرات اندازد بعده دو گهری در آب شکسته جوش دهد
باز در آب دیگر ترشی لیمون انداخته نارنج پوست را جوش دهد
بعد ازان در نیم آثار شکر دیگر شیره کرده که تار بندد و ملبند کرده
دران لیمو نارنگی کنولا را انداخته کلاز کنند و گوشت را بدستور پخته
کرده شوربا از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده نیم آثار شکر از جمله دو ثلث
که نوشته شده شیره کرده انداخته و از نارنگی کنولا که برآورده است
نیز شیره کرده مخلوط سازد و آب لیمون داده جوش نموده بعد
ازان برنج اندازد چون نیم پخته شود نصفی را در ته دیگ و نصفه و
دو سه قاشق شوربای شیره آمیخته انداخته بر آتش گذارد که
شیره در گوشت خشک نموده برنج بر در ده بر آن داده باد و گهری
آتش داده دم نماید و از بالا روغن دهد و در عرق گلاب مشک ... اندازد
و آن لیمو نارنج را بعد کشیدن برنج بالا بریزد و اینهم که ... نارنج

وریشه برآورده

و ریشه برآورده باشد و آنکه تیار شده در بعضی حلوا ایز کنند زرد و سرخ
چنانچه رنگ است از آرد و برنج می سازد و در بعضی برنج زعفرانی کرده
و برنج سرخ از شنگرف بر تابد مصالح بادام زیره کرده کشمش پسته مغز
زیره کرده در حلوا و در برنج رنگین مخلوط نموده بر تابد و در بعضی
نارنج گوشت قیمه کرده آب لیمون داده بر کنند و سیخی در روغن
بریان کنند اگرچه حلوا و برنج رنگین پخته تیار کرده باشند و چون ...
و گلاب ... بدهند و چاشنی لیمو تر شده باشد از ... ابر ...
نارنگی ... و ... بر کرد مصالح و وقت بریان کردن بر نماید و هرگاه
طعام بکشد نارنگی ها را که ساخته باشد بالای برنج ته به ته بر بدهد

قولی پلاو مهابت خانی گوشت برنج روغن دارچینی قرنفل
الاچی پیاز ادرک نخود سبز ... ... زیره نمک
گوشت بدستور پخته نموده شوربا از پارچه گذرانیده و بگهار داده
زیره و دیگ ... از پخته ته بسته مصالح داده برنج نیم جوش را در
در شوربا پخته بپرورده بالا برنج اندازد نخود سبز نمک گوشت نهاده
باد و گهری آتش داده دم کنند و در روغن ... بریان کرده اندازند

و نخود سبز کشمش مخلوط بریزد **قیمه پلاو** گوشت برنج روغن
دال نخود سبز دارچینی الاچی قرنفل پیاز ادرک فلفل سیاه نمک اول
گوشت را چون پخته شده لعاب گرفته از پارچه مع گوشت لت کوب نماید
بعد از آن دال نخود سبز نمک و قدری ادرک و پیاز آمیخته در دیگ ته بسته و
در شوربا به برنج را پرورده بالای آن بریزد و مصالح دارچینی الاچی
و قرنفل درست و ته پارها و کهری بر آتش کرده دم دهد روغن گرم
نموده بدهد چون خوب دم خورد برآرد و بکار برد **مرغ پلاو**
مرغ گوشت برنج روغن زرد شکر پیاز ادرک کشنیز بادام
نمک الاچی دارچینی قرنفل زعفران کشمش اگر خواهد کشمش و بادام
در شکم مرغ پر کرده ته داده بریان نماید اولا بقول اول گوشت را یخنی کرده
شوربه از پارچه گذرانیده بکار داده شکر انداخته بجوش دهد و باز
بعد از آن در شوربا زعفران داده و مرغ کلان داده بگذارد و پاره
و یخنی را هر ته بسته مصالح داده دو قاشق شوربا انداخته آتش کند
چون شوربا خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربا بار دیگر
پرورده و در شکم او قیمه گوشت در لف یخنی پخته کرده و باز
ادرک دالها

ادرک و مصالح زیره کرده داده و از نمک و قدری کشمش و بادام داده
در میان برنج بگذارد و آتش کند و دم داده برآرد و بالایش کشمش
و بادام در روغن بریان کرده بریزد **قورمه پلاو** گوشت برنج روغن
زعفران دارچینی الاچی قرنفل پیاز ادرک فلفل نمک زیره لبس گوشت
پارچه نموده نمک و پیاز ادرک زند بعد پاره کهری جغرات مالد و در روغن
و پیاز بگهار داده آب کشنیز ته داده و بالا نموده چون سرخ شود
گوشت را ته بسته پیاز بالای گوشت داده برنج نیم جوش نموده بر ته انداخته
پاره کهری آتش داده دم ماند و روغن باقیمانده روغن باقی مانده انداخته
اگر لعاب دار خواهد برنج را در آب جوش داده از گوشت دیگر گرفته
دم دهد اگر خواهد اگر از یخنی دو پاره بدستور کند و اگر برنج چند از دو پاره
یخنی شود همین را میگویند و اگر بسیاری زرد کند زعفران کماینبغی افزود
کند و بر گوشت ته دهد و اگر لعاب دار خواهد جغرات در آب گوشت در
و برنج را در آب گوش پرورده بر دو پاره یخنی گذارد و دم دهد و
انداز د **یخنی پلاو** گوشت برنج روغن زرد دارچینی الاچی

قرنفل فلفل گشنیز نمک زیره گوشت را یخنی نموده شوربه
از پارچه گذرانیده یکبار روغن باز یخنی بر آتش بنهد که در یخنی در جوش
لعاب کرده باز قرنفل مع یخنی دیگبار داده برنج نیم جوش نموده
در شوربا گداز نموده و در دیگ زیره ریخته دارچینی و غیره داده
پرورده اندر خته دم کند و روغن دهد بعده تا تر شدن بر آرد تمت
یخنی پلاو دست بجهانی گوشت حلوان برنج روغن الاچی
قرنفل دارچینی مغز بادام جغرات پیاز فلفل ادرک گشنیز
برنج جهد پلیو نمک گوشت بز معروف از پاره‌ها گوشت را پیاز و
نمک در روغن و لفف گشنیز لعاب کرده اندر خته یخنی نماید چون نیم پخت
شود گوشت حلوان اندازد بعده تا یخنی گوشت حلوان جدا کرده
از پیاز و روغن در دیگچه علحده با قرنفل بریان کنند و یکبار دیگر اندک پیاز و
بالا نموده لعاب گشنیز باقی مانده اندازد و بادام را لعاب کرده در
جغرات آمیخته اندازد و گداز کنند چون لعاب اندک ماند و گوشت
گداز شود نیم مصالح اندازد و دیگ نگاهدارد و شوربه از پارچه گذرانیده
از الاچی و لهسن یکبار داده باز از پارچه گذرانیده برنج را نیم جوش
نموده در

نموده در شوربه پرورده کرده یخنی را نه لبسته مصالح درست اندازد
و فلفل را سفید کرده و زیره زیر تر داده برنج پرورده را اندازد باد
کهی بر آتش گدازند و دم نماید و از بالا روغن باقی مانده گرم کرده
بدهد بر گیرد **قبولی پلاو** گوشت برنج روغن زرد دارچینی قرنفل
الاچی فلفل پیاز ادرک گشنیز نمک زیره جغرات گوشت را یخنی
کرده شوربه از پارچه گذرانیده یکبار داده ته لبسته مصالح درست داده
برنج سسته بر ته اندر خته شوربا از بالا داده آتش نماید چون نیم پخت شود
و آب اندک بماند جغرات از پارچه گذرانیده و آب نمودن نخود
بجدام و نیم روغن اندازد و دم کند چون به چاره رسد نیم روغن
باقی مانده گرم کرده اندازد و اگر در شوربا یخنی کرده نیم شوربا دران گرفته
یخنی را هم پرورده نماید بهتر بود **رشته پلاو** گوشت برنج روغن زرد
دارچینی الاچی قرنفل فلفل پیاز ادرک گشنیز نمک زیره گوشت یخنی
نموده شوربه از پارچه گذرانیده یکبار داده باز گوشت را از شوربه
گرفته در دیگچه ته لبسته مصالح داده برنج را نیم جوش نموده در شوربه
پرورده جهت اندر خته باو کهی آتش داده دم کنند و زیره را

تمام شب در آب جنبانیده از سنگ مالیده که برنج کمون بر آید
و در روغن آن برنج را سرخ نماید بعده آن آنکه پلاو را دم کند در
روغن داده در لنگری بر آرند آن برنج زیره را که بریان کرده باشند
بالای برنج پلاو بر لنگری پاشند و بریزد **کشنیز پلاو** گوشت
برنج روغن زنو مینده دارچینی قرنفل الاچی کشنیز ادرک پیاز فلفل
نمک زیره گوشت بدستور یخنی کرده نخود را از پارچه گذرانیده بهار
دهد و از مینده کشنیز تر شده در روغن بریان نموده اندکی آب
بر آن پاشند و در دیگ زیره اندرخته گوشت را ته لته نصف کشنیز بالا ته
گذارد و مصالح اندازد و بر آن برنج نیم جوش اندازد که در آن جوش برورده بعد
باشد و نصف کشنیز در برنج برورده بیک سو گذارد و با و کهنه آتش
داده دم کند و بالا روغن ریزد و اگر چاشنی دار کند چاشنی تیار کرده
دو حصه چاشنی در برنج مع شوربه که برنج بپزد و مخلوط نماید و دو یک
حصه چاشنی کشنیز را بریان کند و در ته گذارد و دم دهد
شکر لیمون آب **چینی پلاو** گوشت برنج روغن زنو

شکر انار دانه تمر هندی سماق دارچینی قرنفل الاچی پیاز کشنیز ادرک
نمک زیره سیاه یخنی بدستور کرده نخود را از پارچه گذرانیده و بهار
داده نخود را جدا دار و یخنی جدا دارد زیره و در دیگ اندرخته ار یخنی
ته لته کند و سبزه شکر کرده انار دانه و سماق را سوخته دیگ
تماشه سوده در و اندرخته اندک آب لیمون اندرخته و آب یخنی با هم مخلوط نموده
برنج را نیم جوش کرده [illegible] در [illegible] و قدری سبزه و آب یخنی با هم
با هم که یخنی با هم نمک بکیمی و بالای آتش برنج اندازد و بهوای آتش داده
دم کند و بالا آتش روغن بریزد و بادام کشمش در روغن بریان کرده
بالای آتش بریزد **کیلانی پلاو** گوشت روغن برنج دارچینی الاچی
قرنفل فلفل پیاز بادام زعفران شیر کشنیز نمک زیره یخنی کرده
اندک نخود با زعفران و شیر داده در پارچه گذرانیده از برنج یکمو کرده
آمیخته و نصف روغن از قرنفل بهار داده با پارچه یخنی در آن اندرخته
نصف مصالح و بادام سوده لعاب کرده اندرخته کشند تا لعاب
کم در خشک شده اندک بماند برنج در آب لیمون بنجوش [illegible] کوفته
برورده با قرنفل و دارچینی و زیره دم کند بالای برنج شیر را بپاشند

یعنی بهار دهد و روغن اندازد و زیر شیر آتش کند بعد از آن
دم دهد و لعاب یاخنی جوش زده باشد بعد از بر آوردن برنج
بالای آتش گذارد و لعاب ترلنگی بالای برنج بریزد و بالای آن خشک
کیلافی در ته شیر باد و لا داده دم کند و یخنی بدستور کند و اگر
نه وار کند برنج در آب جوش کرده در شوربه یخنی پرورده چون
حبوبات و لعاب بادام خشک شود نه بسته برنج داده از آن
زیر و بالا داده دم کند در زیر دیگچه هم باشد لعاب همه در ته باشد
و شیر از بالا بپاشد و روغن نیز باشد کندن پلاو

گوشت برنج دارچینی روغن زرد الاچی قرنفل فلفل بهار
[illegible]
ادرک بیضه مرغ کشنیز چربی نمک ... باد و گوشت یخنی کرده
[illegible]
باولار گوشت قیمه نموده دو پاره ... خام کرده مصالح و چربی
داده بر سنگ سائیده و بیضه جوش نموده قیمه را بر بیضها طلا نماید
و در روغن بریان کند این را کندن گویند و پلاو بدستور
دم دهد بیضهائی مذکور بعد دم بالای برنج گذارد و روغن دهند

دال پلاو

و اگر چاشنی دار خواهد چاشنی در شوربه کرده برنج یخنی و بیضهارا
در چاشنی بپزد و باز بدستور دم دهد با بیضهارا جدا در چاشنی
بپرورد و یخنی را جدا و برنج را جدا بپرورد و هر کدام پلاو تیار شود
هر بیضه را از کارد از لطف تقسیم بتراشیده که ضایع نشود بر بالای
برنج که در لنگری کشیده باشد جای بگذارند و زردک در روغن
بریان کرده بعد جوش کردن بالای آن بریزد (?) شیرزرد پلاو

گوشت برنج روغن دارچینی قرنفل الاچی بیضه مرغ فلفل پیاز
[illegible]
ادرک کشنیز خوبانی کشمش پسته بادام زیره نمک لار گوشت
[illegible]
بدستور یخنی شوربه کرده از یخنی نیم بسته برنج جوشیده در شوربه
گذارد کرده بر ته داده دم کند و از بالا روغن دهد و باولار گوشت
قیمه لک کرده بریان نموده دو پاره ... پخته و میوه سفید
بیضها و مصالح سوده در دو پاره آمیخته در طبق به بسته و از بیضها بر گیر بسته
بر آتش نهد که پخته شود و چون پلاو کشند بالای نرگسی گذارند و برای
چاشنی دار بدستور چاشنی در نرگسی و در شوربه یخنی که لعاب باشند

داده برنج بر ورده دم دهد و از بالا روغن دهد نیم پاو شکر و نیم پاو

لیمون **شیر شکر پلاؤ** گوشت برنج روغن دانه برنج دارچینی

الاچی قرنفل فلفل گشنیز شبت کشمش بادام نمک بدستور و لعاب

کرده از پارچه گذرانیده و کهنه روی شیر را جوش داده چون سه پاو

بماند برنج جوش کرده در شیر اندازد و آتش کنند چون شیر خشک

شود بشوربه داده گذرانیده گداز کنند و یخنی را نه لشته مصالح

داده برنج بالا داده بدستور دم نماید و بالا روغن دهد و میوه را

بعد کشیدن و بشکری بالا آتش و در روغن بریان کرده اندازند

و اگر چاشنی عنبر خواهد شکر لیمون در شوربه انداخته دم کنند و اگر

لعاب دار خواهد در یخنی بعد از کهنه شیر ناکور انداخته

خشک کنند کشمش و بادام بریان کرده در روغن قدری

آمیخته و مصالح درست داده یخنی لعاب دار تیار نماید و برنج نیم جوش

در لعاب دیگر کرده که در شوربه پرورده باشد مصالح داده علحده

بلمون دم نماید

یخ گوشت دم نماید و در بسکری کنند و آن یخنی لعاب دار لعاب بالای برنج

گذارد و برگیرد **لقمه پلاؤ** گوشت برنج روغن دارچینی قرنفل الاچی

هر یک چهار ماشه فلفل پاو تنگ کشمش بادام پسته ادرک پیاز بیضه

بیضه مرغ نخود بریان گشنیز نمک زیره یک آثار گوشت را بدستور

یخنی کرده کهنه داده زیره ریخته نه یخنی لشته مصالح داده برنج بدستور

بالا داده به هوای آتش داده دم نماید روغن دهد یک آثار گوشت

قیمه نموده در یکدام روغن و پیاز کهنه داده ابا جازه کرده سنگ بیخته

نصف مصالح نموده و بیضه و سفیدی مرغ و آرد نخود آمیخته داده

کشمش و بادام جوکوب نموده در چنجه از قیمه مذکور کوله بندند بقدر

لیمون کاغذی و در روغن هر کوله میوه در روغن بریان کرده کهنه داده

لعاب بادام و ادرک شوربه داده لقمه لعاب دار نماید و دو رنجان

برنج برنج دم دهد و از بالا روغن ریزد که نرم شود تا وقتی که برآورد

در علیق که با کرم برنج گذاشته برنج برآرد اگر مختلف کنند چنان کنند

یک آثار گوشت را یخنی تیار کنند و یک آثار گوشت علحده جوش دهند

لعاب اورا در برنج دهد و یخنی را کوفته لعاب بادام داده و قدری

سفیدی بیضهٔ مرغ داده و خوب سنگ بسته و مصالح داده آرد
میده قدری داده کوفته بسته و در روغن بریان کند و در ته پلاو نصف
برنج بالا نصف پایین و در میانه این لقمه را و هر لقمه مذکور آب لیمون بریزد
و پلاو دم کند خیلی لذیذ خوب شود **کدو پلاو** گوشت برنج
مصالح بقدر مذکور و کدو علوکدو را خالی نموده نیمه گوشت را دو پاره
نموده در کدو پر کند و در روغن بریان نماید و نیمه گوشت را یخنی
کند و در شوربای او برنج پرورده با یخنی دم دهد و بالایش روغن
بریزد هیچکاه برآرد و در برنج کدوی بریان شده را بگذارد و در
دو چهار ته جا نشسته لیمون بدهد و تر کند **بورانی پلاو** گوشت
برنج روغن دارچینی الاچی قرنفل کشنیز [illegible] پیاز ادرک و
[illegible] نمک زیره میده کشمش نیم گوشت یخنی کند و نیم گوشت
قیمه کرده و دو پاره سخته بورانی نماید و بعضی بورانی گوشت پاره
که با مصالح کرده باشد و لیمون هم داده باشد و در بعضی میوه داخل
کند و در روغن بریان کند و هرگاه برنج را در لعاب شوربه برد

دم قولی کند

و نیم جوش کند بورانیها را در میان برنج بگذارد و دم دهد و بالایش
روغن بریزد **انبه پلاو و اناناس پلاو** گوشت برنج روغن
شکر انبه دارچینی قرنفل الاچی پیاز ادرک کشنیز پسته بادام
کشمش نمک زیره یخنی بدستور کرده شوربه بگمار داده نصف انبه را
در شوربه بگذارد نصف دیگر از دست مالیده هر چه بیخ که از شکر شیره کرده نصف انبه
لود نموده جوش داده در شیره پرورده جدا کرده و در شوربه که از
کرده از یخنی شسته مصالح و ماشی شوربه داده آتش دهد چنین شوربه
خشک شود برنج نیم جوش کرده و در یک طرف لوز پرورده انبه داده
و برنج مذکور را نیم پخته دم نماید و روغن دهد و میوه در روغن بریان
بالایش بریزد اگر از اناناس کنند به یک لا برنج نیم اناناس کفایت میکند
ترشی لیمون دهد و لوز اناناس را در شیره پرورده در میانه برنج داده
دم نماید و اناناس را از کارد سوراخ سوراخ سازد که شیره درد
داخل کند **کیله پلاو** گوشت برنج روغن کیله تمر هندی دارچینی
الاچی قرنفل شکر لیمون ادرک نمک زیره یخنی نموده بگمار داده

لبسته مصالح شسته شکر و لیمون تیار نموده نصفی در شوربه آمیزد و
دوم نصف شوربه مذکور در یخنی داده چون خشک شود برنج جوشیده
به شوربه پرورده برته داده دم کنند و روغن دهد و کبه را جوش نکرده
در نصف چاشنی پرورده بالای لنگری گذارد **سموسه پلاو**
گوشت برنج روغن و مصالح به دستور مذکور همه پلاوها و گوشت سموسه را
قیمه نموده لیمون داده در روغن بریان کرده و لعاب گوشت کشیده
برنج را نیم جوش کرده و بادام را لعاب کشیده مخلوط کرده و سموسه بریان
شده را مصالح در ته داده بجای یخنی داده بالایش زعفران حلقه داده
دم دهد و از بالا روغن دهد و اگر گوشت را بسنگ مانده دو جانه که
سموسه پر کنند خوب میشود **شولا پلاو** گوشت برنج روغن دارچینی الاچی قرنفل
فلفل پیاز ادرک چقندر شلغم زردک الک گشنیز سبز نمک گشنیز خشک دال ماش
دال مسور دال نخود گوشت را یکبار داده دال انداخته و گشنیز دانه و آب داده چقندر
و زردک و شلغم انداخته گداز نموده و گوشت و غیره انداخته جدا کرده شوربه را یکبار داده
ته یخنی بسته مصالح داده و ادویه جمع نموده با شوربه انداخته برنج جوشیده با قدر شوربه پرورده
و اینها با شوربه جدا کرده از آن یخنی که زمینه یخنی داده برنج با آن گذارند و دم داده روغن

صوفی پلاو یعنی سبز گوشت ساگ سوا برنج روغن دارچینی قرنفل
الاچی فلفل پیاز ادرک نمک زیره گوشت را یخنی کرده یکبار کرده
ساگ را قیمه نموده شسته آب او بکشند و زمین یخنی ته بسته مصالح داده
ساگ را مالیده برته گذاشته برنج را نیم جوش نموده در شوربه آب ساگ
آمیخته یکبار داده برنج در آن شوربه پرورده برته گذاشته دم دهد
و از بالای روغن بریزد **بوقلمون پلاو** گوشت برنج روغن دارچینی
الاچی قرنفل نفل مغز بادام ملائی شکر لیمو زعفران سپاری
پیاز ادرک گشنیز نمک زیره سنگرف گوشت را یخنی
نموده یکبار داده برنج جوشیده در شوربه مع مصالح پرورده کنند
و از آن پاو آثار برنج جدا کرده در و پنجدام شکر و پنجدام آب
لیمو مخلوط که از زعفران زرد کنند و در پیاله کلی کنند و انو یک
روغن در و گرم کرده انداز و دیگر پاو آثار برنج دیگر از و گرفته
در آن پنجدام شکر و پنجدام آب لیمون و سنگرف داده سرخ
کنند و نیز در یک پیاله کلی نماید و بالایش قدری روغن گرم کرده بریزد
و دیگر پاو آثار برنج از و گرفته سپاری را سوخته و در آن یک ماشه

زعفران مخلوط که رنگ سبز میشود چاشنی و بجدام شکر و بجوام
آب لیمو بدهد و در یک پیاله کلی نماید و قدری روغن گرم که بریزد و
دیگر آن پلاو انار برنج از و گرفته در لعاب بادام و ملائی و روغن
آمیخته قدری رنگ به برنج مثل حنائی که در پیاله کلی نیلی که بعد
گوشت پخته سر تر سبزی کنند پیاله تالا در میانه نه بگذارد و گرد
آن پخته بود بالای آن برنج باقی مانده که از زرد پر ته دلها بهوای آتش
دهد و اگر پیاله تالا بالای برنج گوارد هم خوب است اما نه بر ته گذارد
و نه بالای نور میانه برنج گذارد و از بالا آتش روغن دهد و بعد پختن
همه رنگها را یکجا در لنگری بکشد بوقلمون زرین پلاو میشود
نارنگی پلاو و عملی گوشت برنج روغن زعفران شنگرف دارچینی
الاچی قرنفل شکر لیمو فلفل بیضه مرغ ادرک بادام
کشمش پسته گشنیز نخود بریان نمک زیره گوشت را
نیم پخت نموده مصالحا داده در سنگ بسایند و آرد نخود و سفیدی
بیضه مرغ اندک روغن و پیاز ادرک داده آب یک لیمو آمیخته
لت نماید خمیر شود و از آن پیره تا بسته مثل پوری لعس کند و در میانه
آن

آن میوه مذکور داده بطرح نارنگی که از بخار آب گرم در دیگ
پخت نموده در روغن بریان که بالا رنگ زعفران و شنگرف
مخلوط که نارنجی بطرح رنگ نارنگی کند و در شیره پلاو انار بریان کنند تا که
چاشنی خشک شود بعد از آن برآورده نگاهدارد و یک انار گوشت را
بجنبه که و یکبار داده و شوربه از او گرفته در آن برنج هم جوش کرده
در لعاب برو رفته نه پختی بسته و لعاب دو قاشق داده چون
آن خشک شود بر آن برنج مذکور انداز و دم دهد و بالا روغن دهد
بعد کشیدن پلاو نارنگیها را بالا گذارد اشکنه گوشت روغن
دارچینی قرنفل الاچی پیاز ادرک گشنیز نان نمک
گوشت را پخته نموده از روغن و قرنفل یکبار داده پخته
تراشیده در لنگری کنند و حلقه پیاز خام و پارچه نان انداز
و بالا روغن داغ که بریزد کوشت روغن
دارچینی قرنفل الاچی پیاز جغرات ادرک گشنیز
نان روغن نمک بجهت دستور نموده شوربه و جغرات
آمیخته پارچه گذارانیده پیاز در روغن بریان که جدا نموده بگو بگذارد

[illegible]

[illegible]

در چغرات آمیخته ازان دو حصه گرفته از روغن و قرنفل بگهار

او را داده مکرر بگهار دهد چون خوب جوش خورد بخته را

بگهار داده مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در چغرات

مذکور نعمه پیاز بریان آمیزد و آتش کند چون چغرات اندک

باشد مصالح سوده اندازد و روغن انداخته برکهد اقسام

کباب کباب دریائی گوشت بیضه روغن دارچینی الاچی

قرنفل زعفران پیاز ادرک مهاور چغرات کشنیز نمک

گوشت را بادامی تراشیده آب ادرک و چغرات مالد

بعده دو گهری در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب

مقدار کرا از اندازه که لازم باید چون آب خشک شود مصالح قدری

ساییده اندازد و خوب دو پیاز کند نگاه دارد بعده ازان بیضه

را جوش داده پوست دور کند در میان بعده بتراشد

و سفیدی را از کناره اندک اندک دور کند که مدور شود و

پیاز تراشیده پارچه کند یک پارچه پیاز و یک پارچه گوشت و یک بیضه

زعفران مالد و بر چهار پیاز مهاور بمالد و بر بیضه مصالح بریزد

[illegible]

[illegible]

[illegible]

و در روغن بریان نماید اندک اندک آب دهد تا نرم شود

تکه کباب ماهی گوشت ماهی روغن دارچینی قرنفل الاچی

چغرات پیاز ادرک کشنیز تیل کنجد بادیان زیره

آرد نخود نمک ماهی را از تیل کنجد بشوید بعده از بادیان

و زیره سوده آب نموده بشوید پس ازان چغرات بشوید

پس ازان آب ادرک و نمک و مصالح و اندک چغرات

مالد و در چربی پیاز گوشت ماهی را استخوان دور کرده بپیچیده

در سیخ کند و چهار کهاچ از طرف داده بسته بر انگشت کباب

نماید بالا لعاب چغرات اندک داده در روغن داده تا

تیار گردد و هر گاه طیار شود چربی را دور کرده در رکابی بکشد

کوفته کباب ماهی شاهی ماهی روغن دارچینی قرنفل

الاچی فلفل کشنیز پیاز ادرک پسته مونگ نخود ماش

آرد نخود بادیان بریان چغرات سفیدی بیضه تیل کنجد

زیره بیسن نمک بادیان خام علحده ماهی صاف

نموده تیل مالیده دو گهری داشته بشوید بعده از آب بادیان

[illegible]

[illegible]

وزیره بشوید پس ازان ازیشن بشوید پس ازان
الو بخارا آلوده و کهری داغته باز بشوید بعد ازان خارها
دور کرده کوفته ۲ زر روغن و پیاز بگهار داده دو پیاز پس
ازان شت کارد کوفته باریک نمک پیپی مونگ و خشخاش
سوده و آرد نخود بریان سفیدی تخم مرغ انداخته و قیمه
گوشت خام بجز ادام سوده بادیان بریان سوده جغرات
وادرک و پیاز و مصالح آمیخته لت نرم کشته بطریق تخمیر
نماید و رباو آثار روغن در پتیله گرم کرده مثل نان
دران نهد و سر پوش نماید و بر سر پوش آتش گذارد
واگر در کتراهی کند اول زیر شی بادیان در کتراهی گذارد
واگر جاشنی دار خواهد بعد طیاری کوفته در جاشنی اندازد
و تا از جاشنی دور خشک شود بر گیرد و زیر روی تخم مرغ
هم اگر در تخمیر کند خوب میشود **کباب بیضه مرغ** بیضه مرغ
گوشت روغن دارچینی الاچی قرنفل فلفل مغز بادام
پیاز ادرک گشنیز جغرات نمک بیضه بالا فرود سوراخ

کبھا ہار و شوربا جو تے ہیں لیکن کہ
تو اوس نے حضرت سر انکھلتے ہیں

آنچه در وباء برآورده در میان پیاله کرد مصالح سوده و گوشت
قیمه نموده در بیضه تالت کرده همه باهم مخلوط شود باز اندر
پوست بیضها خوب پر کند سوراخ را از آرد بند کند و در آب جوش
دهد که اندرونش سخت شود بعد ازان پوست دور کند بر سیخ
بسته از نوک کارد سوراخ ها کند و از گوشت باو آثار دیگر نخییی
کرده معه گوشت و لعاب باهم خوب لت داده از پارچه گذرانیده
بر لعاب تا که بر آتش گذارد میداده باشد بلکه دران لعاب اندک
میده هم و لعاب بادام و جغرات هم مخلوط کرده بگهار داده بر
کباب بیضه میداده باشد و روغن هم بعد ازان که خوب کباب شود
داده بر آرد **کباب ماهی** ماهی روغن جغرات دارچینی
قرنفل زعفران فلفل کشمش قیمه گوشت بز پیاز
ادرک کشنیز بادیان زیره پیسن تیل کنجد نمک
ماهی صاف کرده از نوک کارد سوراخها کرده تیل مالیده بعد یک
پهری از بادیان و زیره بشوید و در پیسن بشوید و جغرات مالیده
دو پهری داشته باز بشوید نمک و آب پیاز وادرک و مصالح سوده بیامیزد

کیا وہ دن ہو تھا جرت کہ کہا خالق
جاوین جنبت میں

قیمه گوشت را دو پیازه کرده اندک جغرات و کشمش

و مصالح داده دهگار نموده در شکم ماهی پر کنند و بدوزند و بالائی ماهی

زعفران بمالد و در سیخ کرده از کهباب ج بسته بریان کنند لعاب جغرات

و روغن ماده تا که طیار شود بعد از آن از دیگدان برگیرد

و بخورد کباب کوفته

بسم الله الرحمن الرحیم

جو آئے ہمیشہ اپنی رسول پاک کو خوشتر ہوں کے ہو لوں کے

زلو اسطے جو آئی لوگو غذائی روح اکبر

بہتر تا ہوں وجود کو وقت نعش برابر کو جیکا اور روادب

آئی ہے محشر جو وقت بہم جو بانگی اندر ہیبت ہو لوں کے

مرغوب ہی روح پاک ہے کو مومنو ہر ایک شام صبح

مرغوب ہمیں اب اس لئے ہمی ہمیشہ ای معکر ہو لوں کے

گل وہ ہی محمد صل علی ہی گلشن کثرت جہا سب

اس تازہ گل وحدت کے سبب نزہت سی برابر ہو لوں کی

جب ہول محشر آتی ہیں نظر یا د اتا ہی مجکو میر اس ہی ہا

اسواسطے ہی تر دیک فضلت ہی میری معتبر ہو لوں کے

گلچین تو عکر گلشن دین سے یا دشہ کے ہول تو جن

جب مجکو جنگیری ای جنت یاں ہو عکی میر ہو لوں کے

ہی عمدہ ہر شام وار درود

راحت جان بیقرار درود

الی آخر

رس باغ جہا نمیں وا س ہر یا د شہ کے ہو لوں سے

احمد کے کمک سے جنت میں تا ہوی ہم ہر ہو لوں کے

یا رب تو بتا درگاہ سے تا فاتحہ پڑہنا شام و سحر

خرمن میں لگا کر بیٹہنا رہوں دہلیز کے او پر ہو لوں کے

تا رشتہ دم میں وصف ہی کے پہول پرو کر ای سیتی

جنت میں چلا جا گہوڑی اوڑا تا باندہ کے پاکر ہو لوں کے

کر فضل و کرم اپنی عطا سنتی کو خدایا الی یغیب

درگاہ سی پر جلکر جر اوجی گو نده کے چادر ہو لوں کے

قصیده

۲۹

ای اشرف رسول کوتی ہیں یار ہمار ا

ہو آپ ہوا کوں مدد گار ہمار ا

محشر میں کوئی بوجہی تو ای شافع محشر

کہہ دیتا کہ سہ فوقرہ ہی حقدار ہمار ا

ربنا ہمیں محشر میں خریدار ہماری

غلام ہو تا سر بازار ہمار ا

بوجہگا خدا ہم تو ہم کہہ نہ سکیں

کہہ دینا محمد ہمیں اظہار ہمار ا

ہم عاصوں کے آپ مسیحا ہو محمد

تو ستیدہ ہیں آپ ازار ہمار ا

خلقت ہوی یوسف کے خریدار تو خالق

محمد محمد سدا ہم یا رب

حضرت کے سبب ہی ہی خریدار ہمار ا

خدایا خدایا خدایا

آوے اگر نہ جا تو ہمیں ای صدرِ عالم
ہم ہو وہ ہیں یکے ہیں تجھسے سروکار ہمارا
ہاں فخرِ جہاں منزلِ اول سے وہاں تک
بدلی نہ کوئی قافلہ سالار ہمارا
فرماؤگے تو محشر میں پکاریں ہیں ہر سو
بخشتا ہیں بخشا نیکو سرور ہمارا
از بس کہ تمنا ہے کہ ای خواجہ کونین
فرماؤگے یہ بندہ ہی مکار ہمارا

قصیدہ

الٰہی ز لطفِ رضای محمدؐ
ہمیں بھی بتا قربِ جای محمدؐ
اگر لاکھ ہوئے تو جی جانتا ہی
کہ اک ایک سکو کیجے فدای محمدؐ
گنہ کرنے والی کو بخشانی والا
ہیں آور کوئی سوای محمدؐ
محمدؐ ہوتے تو کچھ بھی نہ بنتا
یہ سب کچھ ہوا ہی برای محمدؐ
قسم ہے کہ آدم کا قالب نہ بنتا
نہ ملتی اگر خاکِ پای محمدؐ
ہوتے کبھو عرش کو ایسے عزت
نہ ہوتا کبھو متکا ہی محمدؐ
کرتی ہیں اپنی عجز لاؤں یا رسولؐ ہو ز

بہوت ہے واقف ہوتے ہیں سب
نہ ہوتے اگر آشنای محمدؐ
سدا مرغ ایمان آدم میں رہتا
نہ اوڑتا اگر در ہوای محمدؐ
اگر ہو مقابل تو اس میں دیکھو
نہ ہو آئینہ رونمای محمدؐ
ثنا اوس کی اللہ نے آپ کی ہی
یہ اوقات ہے کس کی ثنای محمدؐ
وہ ہیں خواجہ ہر دو عالم میں بندہ
ادا مجھ سے کیا ہو ثنای محمدؐ

۲۰

قصیدہ

یا محمدؐ ہٹ نہ جانا وقتِ آخر
عاصیوں کے کام آنا وقتِ آخر
یا نبیؐ اپنی شفقت یاد رکھنا
میری عصیاں بہول جانا وقتِ آخر
ہی یہ گستاخی کہ بولیں آپ آنا
لیکن اپنی تک بلانا وقتِ آخر
ہمکو دیدارِ خدا ہو یا ہو تم
اپنی صورت مت چھپانا وقتِ آخر
اپنے ہاں ہم سمجھ لینگی قسم ہی
تم صدا اپنی سنانا وقتِ آخر

بسجع قبله کونین قبله گوهر خالص قبله بن محمد خالص قبله

عالم همه صدف محمد گوهر زد در بحر گوهر محمد علی ست

بسجع جناب بابو الصاحب قبله حاتم میرزا حاتم بیگ صاحب بن میرزا امیر بیگ صاحب قبله

بطفیل امیر حاتم شد

بسجع استاد غلام عباس خان موسوم میر طالب علی صاحب قبله

مطلوب حق کسی که بود طالب علی

بسجع غلام حیدر خان شاعر گفت پسر غلام عباس خان

غلام حیدرم الحمد لله غلام حیدرم از فضل خالق

غلام حیدر و عباس هستم غلام حیدر هستم ابن عباس

بجان و دل غلام حیدرم

بسجع آقای غلام دستگیر خان بن غلام عباس خان

غلام دستگیرم ابن عباس عدوی و ملتی غلام دستگیر

غلام دستگیر آقای عالم بن غلام دستگیر هاشم الی

بسجع محمد بیگ خان

خدا داری چه غم داری محمد بیگ خان با یاری

بسجع ذو الفقار علی بیگ

دافع کفر ذو الفقار علی

بسجع محمد اکبر خان پسر موسی خان صاحب

الله اکبر

بسجع محمد وزیر کوتوال حیدرآباد

خدا یاد شاه است محمد وزیر

بسجع میر بنده حسن

خاکپای پنجتن میر بنده حسن

سواک میر خان

از سواک میر باشد در جهان

سعادت میر خان عالم است

در جهان باشد از سواک میر

نفیس محمد خان

محمد نفیس محمد خان کوئین

محمد سراج محمد اسلم و الله

کرسیح حبیب الله است

محمد سراج است حبیب الله

حبیب خدا است محمد سراج

فضل رسول خان

شدم بنده حق ز فضل رسول

محمد افضل خان

محمد افضل سوار خان



